INICIAL SOBRE ANUNCIE

CULTURA NOTÍCIAS ENTRETENIMENTO COLUNAS

Inicial » Colunas » André Pomponet

Vendedores de amendoim se multiplicam

05/07/2018

Nos últimos meses basta circular um pouco pela Feira de Santana para perceber, pelos bairros populares, fogueiras à porta das casas para cozinhar amendoim. O preparo do produto exige imensas panelas que repousam sobre fogueiras rústicas, armadas com carvão e lenha, reforçada com tábuas e pedaços de madeira descartados. Quando as fogueiras improvisadas ardem, o amendoim ferve nos caldeirões e tiras tênues de fumaça desprendem-se, brancas, se diluindo no vento constante.

Tradicionalmente, o bairro Queimadinha abriga a gente mais dedicada ao ofício, que perambula pelas ruas feirenses o ano inteiro, apregoando o produto, cativando clientela nos bares e nos pontos de ônibus, tornando-se referência na atividade. No bairro se produz também amendoim torrado e aquele que se mistura ao camarão seco e que faz sucesso como tira-gosto.

Lá foi instalada, há anos, uma cozinha comunitária para a preparação do produto. E é comum se ver levas de trabalhadores, com músculos retesados, impulsionando os carrinhos de mão que levam o produto aos clientes. Parte sobre ali pela Avenida José Falcão – a tradicional saída para Serrinha – na direção do centro da cidade e muitos se aventuram pela Avenida Maria Quitéria, buscando as dezenas de bares badalados nas imediações da Avenida Getúlio Vargas.

Mas, pelo jeito, muito mais gente vem vendendo amendoim cozido esse ano na Feira de Santana: na Pedra do Descanso, na Rua Nova, no Campo Limpo se vê gente na faina, mexendo panelões fumegantes, secando o produto ou empurrando carrinhos de mão com vigor para oferecer o amendoim à clientela. Pelo centro da cidade sucedem-se montanhas do produto que tentam os transeuntes pelas apinhadas ruas centrais.

Exatamente como aconteceu em 2017, a temporada de inverno vem sendo generosa na região da Feira de Santana. Os dias chuvosos se sucedem desde o início de abril, com a mesma regularidade, mas com intensidade até maior. Quem plantou na Feira de Santana e nos municípios próximos – sobretudo no Recôncavo mais chuvoso – já colhe o amendoim que torna os festejos juninos mais saborosos, além dos demais produtos da época, como o milho.

Véspera de São João

Os vendedores de amendoim cozido se aventuraram até na esvaziada véspera do São João, oferecendo porções e até mesmo baldes para quem não quis enfrentar o trabalhoso processo de lavagem e cozimento. Foi comum vê-los nos pontos de ônibus, à frente de mercadinhos ou na porta de quitandas minúsculas, aguardando os retardatários que ainda não tinham viajado para curtir o São João nalguma cidade próxima.

A campanha satisfatória da Seleção Brasileira até aqui – está nas quartas de final da Copa do Mundo e é uma das candidatas ao título – também favorece a demanda pelo amendoim, que acompanha a cerveja durante as partidas, constituindo um dos principais petiscos para os bebedores habituais. Não é à toa que, pelos bares, circulam muitos ambulantes que mercadejam o amendoim.

Enfim, é compreensível que se veja tanta gente investindo algum capital – a popular "guia" – e muito esforço na produção do amendoim cozido. Afinal, a crise persiste, voraz, forçando o brasileiro a improvisar para garantir um recurso adicional que assegure mais alimento na mesa ou a quitação de uma conta de água ou de energia elétrica. É o caso de quem se aventura vendendo o produto.

A partir desse mês de julho – e passado o apelo mais intenso da época – é provável que a demanda decline e a oferta volte a se restringir aos fornecedores habituais. Mas, por enquanto, movida ainda pela Seleção Brasileira e pelo teimoso espírito junino, a oferta do amendoim segue generosa pelas ruas da cidade..

André Pomponet

LEIA MAIS

André Pomponet
Casarão da Froes da Motta te
23/07/2018

André Pomponet
Crise econômica provoca ab inacabadas em Feira
16/07/2018

André Pomponet
Degradação do Centro de A favorece remoção
12/07/2018

André Pomponet
O encanto indescritível do Va
11/07/2018

André Pomponet
O falso dilema entre educaçã pública
28/06/2018

« Anterior Pr